

MODULO 1

L'AMBIENTE TURISTICO, I PROTAGONISTI, LE FORMULE COMMERCIALI

Obiettivi didattici generali:

- ❑ Abituare gli allievi a riconoscere i fattori di carattere economico, sociale, culturale e tecnico che concorrono all'evoluzione del fenomeno turistico;
- ❑ Abituare a ragionare basandosi sul rapporto costi / benefici collegati al fenomeno turistico;
- ❑ Guidare l'allievo all'analisi dei settori ristorativo e ricettivo;
- ❑ Far conoscere le molteplici tipologie delle aziende ristorative e ricettive.

Periodo di attuazione: settembre, ottobre, novembre, dicembre

Metodologia e strumenti utilizzati: lezione frontale, lavori di gruppo, discussione, articoli, libri di testo, eventuale visita di servizi ricettivi.

Unità didattica 1: IL RUOLO E LE DIMENSIONI DEL TURISMO

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Le dimensioni internazionali del fenomeno turistico
- ❑ L'evoluzione del fenomeno turistico
- ❑ Caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica
- ❑ Principali effetti del turismo sull'ambiente economico, umano e naturale

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Riconoscere i fattori che maggiormente influiscono sullo sviluppo del turismo
- ❑ Comprendere il ruolo del turismo nell'economia di un paese
- ❑ Riconoscere le interrelazioni tra turismo – territorio - ambiente sociale e culturale

Unità didattica 2: L'IMPRESA

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Il mercato
- ❑ Classificazioni dell'impresa
- ❑ Le diverse forme giuridiche di impresa

OBIETTIVI OPERATIVI

- ❑ Comprendere i rapporti di causa – effetto tra ambiente e impresa
- ❑ Riconoscere i vari tipi di impresa
- ❑ Saper effettuare la scelta tra diverse forme giuridiche

Unità didattica 3: L'IMPRESA RISTORATIVA

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Concetto di impresa di ristorazione
- ❑ Tipologie di imprese di ristorazione e la loro classificazione
- ❑ Tendenze evolutive della ristorazione commerciale
- ❑ Tendenze evolutive della ristorazione collettiva
- ❑ Azienda di ristorazione e ambiente

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Saper cogliere i legami tra l'industria ristorativa e la soddisfazione della clientela
- ❑ Comprendere i principali fenomeni evolutivi del settore ristorativi italiano
- ❑ Capire gli aspetti economici della gestione delle imprese ristorative
- ❑ Saper riconoscere la responsabilità del ristoratore

OBIETTIVI APPLICATIVI:

- ❑ Saper calcolare gli indicatori economico – gestionali di un'impresa ristorativi (offerta pasti, copertura media dell'offerta)
- ❑ Effettuare i primi esercizi relativi alla ricerca del grado di coperti ottimale (punto di pareggio)

Unità didattica 4: L'IMPRESA RICETTIVA

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Le componenti del prodotto albergo
- ❑ Le tipologie di imprese ricettive e la loro classificazione
- ❑ La situazione ricettiva in Italia
- ❑ Il vincolo di destinazione
- ❑ Caratteristiche dell'offerta alberghiera
- ❑ Le catene alberghiere
- ❑ Le formule gestionali
- ❑ Le forme di associazionismo alberghiero
- ❑ Le tendenze evolutive del settore ricettivo

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Saper cogliere i legami tra l'industria dell'ospitalità e la soddisfazione della clientela
- ❑ Comprendere i principali fenomeni evolutivi del settore ricettivo italiano
- ❑ Capire gli aspetti economici della gestione delle strutture ricettive
- ❑ Saper riconoscere la responsabilità dell'albergatore
- ❑ Comprendere le motivazioni che hanno portato alla nascita delle nuove formule gestionali e associative

OBIETTIVI APPLICATIVI

- ❑ Saper calcolare gli indicatori economico – gestionali di una struttura ricettiva (grado di occupazione, capacità ricettiva)
- ❑ Effettuare i primi esercizi relativi alla ricerca del grado di occupazione ottimale (punto di pareggio)

Unità didattica 5: LE AGENZIE DI VIAGGI E TURISMO

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Definizione di agenzia di viaggi
- ❑ Il funzionamento delle agenzie di viaggi
- ❑ Le attività
- ❑ Il sistema delle agenzie in Italia
- ❑ I rapporti tra tour operator e i fornitori di servizi
- ❑ L'aspetto economico dell'attività di intermediazione: le commissioni

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Cogliere le differenze tra tour operator e adv intermediarie
- ❑ Comprendere le differenze tra attività di intermediazione e di organizzazione di viaggi
- ❑ Comprendere la natura dei rapporti tra t.o. e i fornitori di servizi
- ❑ Saper riconoscere la responsabilità dei t.o. e delle adv dettaglianti

Unità didattica 6: LE FORMULE COMMERCIALI: JOINT VENTURE, MANAGEMENT CONTRACT E FRANCHISING

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Joint venture
- ❑ Franchising
- ❑ Il franchising delle imprese di ristorazione e alberghiere
- ❑ Il management contract

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Comprendere i diversi ruoli del franchisor e del franchisee
- ❑ Cogliere i vantaggi e gli impegni nel contratto di franchising
- ❑ Comprendere i motivi del successo del franchising in entrambi i settori
- ❑ Cogliere gli aspetti principali del contratto di management
- ❑ Saper cogliere le differenze tra franchising, management contract e joint venture

MODULO 2

I RAPPORTI DELL'AZIENDA DI RISTORAZIONE CON LE ALTRE IMPRESE E LA SICUREZZA SUL LAVORO

Obiettivi didattici generali:

- ❑ Guidare l'allievo ad individuare le tipologie di rapporti che le imprese di ristorazione intrattengono abitualmente con le imprese turistiche e con gli enti pubblici;
- ❑ Conoscere gli aspetti fondamentali della legislazione sulla sicurezza e l'igiene nei posti di lavoro;

- ❑ Riconoscere gli obblighi del datore di lavoro e i diritti e i doveri dei dipendenti in materia di sicurezza.

Periodo di attuazione: gennaio

Metodologia e strumenti utilizzati: lezione frontale, lavori di gruppo, discussione, articoli, libri di testo.

Unità didattica 1: I RAPPORTI ESTERNI DELL'AZIENDA DI RISTORAZIONE

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ I rapporti esterni dell'azienda di ristorazione
- ❑ Aspetti normativi delle aziende di ristorazione
- ❑ Rapporti con gli enti pubblici
- ❑ Il REC

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Riconoscere le formule commerciali che strutturano il rapporto delle aziende ristorative con le altre imprese
- ❑ Saper applicare la normativa per avviare una attività ristorativa

MODULO 3

IL PATRIMONIO DELL'IMPRESA RISTORATIVA E RICETTIVA

Obiettivi didattici generali:

- ❑ Far acquisire la conoscenza della struttura e della composizione del capitale nelle imprese ristorative e alberghiere;
- ❑ Far capire che il diverso tipo di attività influenza la struttura del patrimonio e che aziende dello stesso tipo possono avere una struttura patrimoniale diversa.

Periodo di attuazione: febbraio,marzo

Metodologia e strumenti utilizzati: lezione frontale, lavori di gruppo, discussione, articoli, libri di testo.

Unità didattica 1: IL PATRIMONIO

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Il capitale proprio e di terzi
- ❑ Gli investimenti e i finanziamenti aziendali
- ❑ Il patrimonio aziendale
- ❑ Aspetto qualitativo e quantitativo del patrimonio
- ❑ Alcuni criteri di valutazione dei beni aziendali

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Comprendere la differenza tra investimenti e finanziamenti aziendali
- ❑ Comprendere il rapporto tra attività e investimenti, passività e finanziamenti, patrimonio netto e finanziamenti
- ❑ Riuscire ad utilizzare nella soluzione di casi i concetti di capitale lordo, capitale netto, fisso e circolante riconoscendone le caratteristiche fondamentali

Unità didattica 2: L'INVENTARIO DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Tipologie di inventari
- ❑ Fasi della redazione di un inventario
- ❑ Inventario nelle imprese ristorative
- ❑ Inventario nelle imprese alberghiere

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Comprendere la differenza tra inventario e stato patrimoniale
- ❑ Individuare le differenze tra l'inventario di un'impresa ristorativa e quello di una alberghiera

OBIETTIVI APPLICATIVI:

- ❑ Saper compilare un inventario sintetico di un'impresa ristorativa e di una alberghiera

MODULO 4

I COSTI, I PREZZI, I RICAVI

Obiettivi didattici generali:

- ❑ Far conoscere la struttura e la tipologia dei costi e dei ricavi nelle imprese ristorative e alberghiere
- ❑ Guidare l'allievo alla determinazione del prezzo di un pasto e di una camera
- ❑ Permettere di valutare la redditività di diverse operazioni attraverso appropriate tecniche di analisi

Periodo di attuazione: aprile, maggio

Metodologia e strumenti utilizzati: lezione frontale, lavori di gruppo, discussione, analisi di casi, libri di testo.

Unità didattica 1: L'IMPORTANZA DEI COSTI E DEI RICAVI PER LE DECISIONI DELL'IMPRESA

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Legami tra costi e decisioni aziendali
- ❑ Classificazioni dei costi
- ❑ I ricavi
- ❑ Primi cenni sul reddito

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Saper individuare le differenze tra i vari tipi di costo
- ❑ Comprendere l'incidenza dei vari costi sul prodotto
- ❑ Riconoscere l'importanza del concetto di costo nelle strutture produttive

Unità didattica 2: RIPARTIZIONE DEI COSTI INDIRETTI E FORMAZIONE DEL PREZZO

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Metodi per la ripartizione dei costi comuni
- ❑ Configurazione dei costi di un'impresa ristorativa e di un'impresa alberghiera
- ❑ Componenti del prezzo di un prodotto

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Individuare le relazioni tra costi fissi e variabili e costi comuni e speciali
- ❑ Riuscire a comprendere i diversi passaggi per la determinazione del prezzo di un prodotto

OBIETTIVI APPLICATIVI:

- ❑ Effettuare il riparto dei costi comuni su base unica e su base multipla

Unità didattica 3: IL BREAK – EVEN POINT

OBIETTIVI DI CONOSCENZA:

- ❑ Teoria del Break – Even Point

OBIETTIVI OPERATIVI:

- ❑ Comprendere l'importanza dell'analisi del punto di pareggio per le decisioni aziendali e saperla applicare in alcuni casi.

Testo adottato: Emidio Galiè, Antonio marziali L'AZIENDA RISTORATIVA economia e gestione volume 1

Torino, 30 ottobre 2009

PIANO DI LAVORO
DI ECONOMIA DELLE
IMPRESE RISTORATIVE

ANNO SCOLASTICO 2009 / 2010

CLASSE IV art TSR

Insegnante: Prof.ssa Baldo Maria